

СОГЛАСОВАНО

Директор

 18.08.24. И. Куренский
 1. Белов В.Е.
 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор ООО "СТК"

 Степанова Е.Г.
 4
 СТК
 САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
 2024 г.

Двухнедельное циклическое сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков и горячих обедов для организации питания обучающихся 7-11 лет в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района, в том числе: молоко.

День: Понедельник

Неделя: 1

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
2-й Завтрак							
	к/к	Молоко	200	5,8	6,4	9,4	120,0
	к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	15	104
Итого за 2-й Завтрак			240	7,1	8,4	24,4	224
Обед							
2012/АКП*	369(06)	Доп. Гарнир: Горошек зеленый (консервированный)	60	0,51	0,06	4,72	49,5
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	200/10	5,22	3,7	18,8	149,8
2015	260	Гуляш из свинины	100	10,9	17,1	4,9	235
2008	331	Макаронные изделия отварные	150	5,5	4,8	31,3	191
2008	442	Сок фруктовый в ассортименте	200	1	0,2	19,8	86
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микроэлементами	30	1,95	0,3	13,5	66
	к/к	Батон обогащенный микроэлементами	25	2	0,87	13,25	70
Итого за Обед			775	27,08	27,03	106,27	847,30
Итого за день				34,18	35,43	130,67	1071,3

Заведующий производством _____



СОГЛАСОВАНО


 Директор
 Муниципальное образование Всеволожский район
 Всеволожский район
 Белов К.С.
 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ


 Генеральный директор ООО "СТК"
 Степанова Е.Г.
 2024 г.

**Двухнедельное цикличное сбалансированное меню бюджетного питания вторых завтраков
 и горячих обедов
 для организации питания обучающихся 12 лет и старше в муниципальных
 образовательных учреждениях Всеволожского района.**

День: Понедельник

Неделя: 1

Год изд. сборника	№ рец.	Принем пищи, наименование блюд	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
2-й Завтрак							
2008	430	Чай с сахаром	200	0	0	15	60
	к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	15	104
Итого за 2-й Завтрак			240	1,3	2	30	164
Обед							
2012/АКП*	369(06)	Доп. Гарнир: Горошек зеленый (консервированный)	60	0,51	0,06	4,72	49,5
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	250/15	7,67	4,58	28,22	185,4
2015	260	Гуляш из свинины	100	10,9	17,1	4,9	235
2008	331	Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,76	37,5	229,2
2008	442	Сок фруктовый в ассортименте	200	1	0,2	19,8	86
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	1,95	0,3	13,5	66
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	25	2	0,87	13,25	70
Итого за Обед			860	30,63	28,87	121,89	921,10
Итого за день				31,93	30,87	151,89	1085,1

Заведующий производством _____



СОГЛАСОВАНО

Директор

М.В. Ковалева
И.С. Мухоморова
150/14



Двухдневное циклическое сбалансированное меню
 бюджетного питания горячих завтраков, горячих обедов, полдников для организации питания обучающихся 12 лет и старше кадетских и спортивных классов в муниципальных образовательных учреждениях Всеволожского района.

День: Понедельник

Неделя: 1

Год изд. сборника	№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
				Б	Ж	У	
2-й Завтрак							
2008	430	Чай с сахаром	200	0	0	15	60
	к/к	Вафли в ассортименте	40	1,3	2	15	104
Итого за 2-й Завтрак			240	1,3	2	30	164
Обед							
2012/АКП*	369(06)	Доп. Гарнир: Горошек зеленый (консервированный)	60	0,51	0,06	4,72	49,5
2008	99/73	Суп картофельный с горохом и гречками	250/15	7,67	4,58	28,22	185,4
2015	260	Гуляш из свинины	100	10,9	17,1	4,9	235
2008	331	Макаронные изделия отварные	180	6,6	5,76	37,5	229,2
2008	442	Сок фруктовый в ассортименте	200	1	0,2	19,8	86
	к/к	Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами	30	1,95	0,3	13,5	66
	к/к	Батон обогащенный микронутриентами	25	2	0,87	13,25	70
Итого за Обед			860	30,63	28,87	121,89	921,1
Полдник							
2008	435	Кефир	200	5,8	5,0	8,0	100,2
2008	428	Булочка школьная	60	5,8	4,6	30,5	187,7
Итого за Полдник			260	11,6	9,6	38,5	287,9
Итого за день				43,53	40,47	190,39	1373,00

Заведующий производством _____